

Curso:

IMPLEMENTACIÓN DE LA NOM-256-SSA1-2012 PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Descripción

Este curso está diseñado para proporcionar una comprensión completa de los requisitos establecidos por la NOM-256-SSA1-2012, que regula las prácticas de control de plagas en establecimientos que manejan alimentos, bebidas, y otros productos. El objetivo es guiar a las empresas en la implementación de sistemas y procedimientos que aseguren el cumplimiento de las normativas de control de plagas, protegiendo la seguridad y la salud pública.

Objetivos del curso

1. Comprender los principios y requisitos clave de la NOM-256-SSA1-2012.
2. Desarrollar e implementar sistemas y procedimientos para asegurar el cumplimiento legal en el control de plagas.
3. Capacitar al personal en la documentación, seguimiento y mejora continua de los procesos de control de plagas.
4. Prepararse para auditorías y asegurar el cumplimiento de las responsabilidades legales en materia de control de plagas.

Temario

Introducción a la NOM-256-SSA1-2012

- Historia y fundamentos de la NOM-256-SSA1-2012.
- Objetivos y alcance de la normativa en el control de plagas.
- Relación entre la NOM-256 y otras normativas relacionadas con la seguridad y salud pública.

Requisitos Generales para el Control de Plagas

- Principios y prácticas fundamentales para el control de plagas.
- Requisitos para la implementación de un programa de control de plagas.
- Normas para la prevención, monitoreo y eliminación de plagas.

Manejo de Productos y Equipos para el Control de Plagas

- Requisitos para la selección y manejo de productos químicos y biológicos.
- Normas para el uso seguro de equipos de control de plagas.
- Procedimientos para la gestión y eliminación de residuos peligrosos.

Documentación y Registros Legales

- Requisitos para la documentación y mantenimiento de registros según la NOM-256.
- Procedimientos para la creación y actualización de documentación.
- Gestión de auditorías internas y externas para la verificación de cumplimiento.

Capacitación y Concientización del Personal

- Programas de capacitación continua sobre control de plagas conforme a la NOM-256.
- Creación de una cultura de cumplimiento y seguridad dentro de la empresa.
- Simulaciones y ejercicios prácticos para el personal.

Inspecciones y Vigilancia Sanitaria

- Procedimientos de inspección y monitoreo conforme a la NOM-256.
- Gestión de incidentes relacionados con el control de plagas.
- Implementación de acciones correctivas y preventivas en respuesta a inspecciones.

Auditoría Interna y Revisión por la Dirección

- Planificación y ejecución de auditorías internas para asegurar el cumplimiento con la NOM-256.
- Proceso de revisión por la dirección y toma de decisiones.
- Preparación para auditorías externas y supervisiones gubernamentales.

Cumplimiento Normativo y Gestión de Cambios

- Procedimientos para mantenerse actualizado con los cambios en la legislación de control de plagas.
- Estrategias para la adaptación y actualización del sistema de gestión conforme a las nuevas normativas.
- Documentación de cambios y actualización de registros.

Materiales

El curso incluye:

- PDFs descargables como material de estudio.
- Material teórico y de ejercicios.
- Casos de estudio y ejemplos de implementación conforme a la NOM-256-SSA1-2012.

Duración

12 horas (Duración recomendada: 3 jornadas de cuatro horas)

Dirigido a

Gerentes de calidad, responsables de seguridad, supervisores de planta, auditores internos, y cualquier otro personal involucrado en la implementación y cumplimiento de las normativas de control de plagas conforme a la NOM-256-SSA1-2012.

Prerrequisitos

- Conocimientos generales de normativa de seguridad y salud pública.
- Familiaridad con los procedimientos operativos estándar (SOPs) y legislación mexicana.

Cursos relacionados

1. Interpretación y Aplicación de la NOM-256-SSA1-2012 en Control de Plagas
2. Capacitación en Normatividad y Regulación de Seguridad Alimentaria
3. Gestión de Riesgos Sanitarios en Establecimientos
4. ISO 22000: Implementación y Certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria
5. Auditorías Sanitarias y de Seguridad conforme a Normativas Mexicanas

Contacto

MBA. Ricardo Luna

Director.

Cel : 3313 479 906

Correo: r.luna@m3consulting.com.mx

